



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

25. oktober 2018

## Hovedret

### Kød i kød (4 personer).

Her er en *hot herreret* til hulemænd, som elsker *flammer og øl* i maden.

**Ingredienser:** 300 g små skalotteløg, 250 g markchampignoner, 500 g persillerødder, 1 spsk olivenolie, 800 g oksebov (eller tykkam), 150 g bacon fra et helt stykke, 1 spsk cognac, 1 spsk mel, 2 brown ale (66 cl i alt), 8 fed hvedløg med skal, 2 tsk madagaskarpeberkorn (letknuste), salt.

Pil løgene. Rens og halver champignonerne. Skræl persillerødder og skær dem i stykker på 3½ x 3½ cm.

Kom olie på en pande og steg de hele løg ved middel varme i ca. 5 minutter, til de er let gyldne. Tag dem af panden. Kom champignonerne på panden. Rør jævnlige og steg i 10-15 minutter, til de er brune. Skru evt. ned for varmen undervejs.

Skær så meget fedt fra kødet som muligt og skær det i terninger på ca. 3 x 3 cm. Skær bacon i små terninger og steg dem ved middel-høj varme i en tør, hvid stegegryde i ca. 5 minutter, til de er let gyldne. Tilsæt kødet, krydr med salt og peber og brun det på alle sider i ca. 10 minutter.

Hæld cognac i gryden, sæt en tændstik og flambér kød og bacon. Sluk for emfanget forinden og træk gryden væk fra suget, mens du flamberer. Pas på ansigt, tøj og løsthængende hår – flammerne kan godt blive meterhøje.

Drys med mel og kom brown ale, løg, champignon, persillerod og hvidløg ned til kødet i gryden. Krydr med salt og madagaskarpeber. Lad retten simre under låg i ca. 1 time, til kødet er mørt.

Server gryderetten med kartoffelmos.

